

19 Settembre 2016

Come preparare in casa il digestivo al basilico

Una ricetta semplice per chiudere in bellezza la stagione di questa pianta aromatica. E conservarla per misurate e digestive degustazioni



Preparazioni e ricette

Per preparare il **digestivo di basilico** fatto in casa occorrono pochi ingredienti e una delle tante **ricette tradizionali**. Se volete sperimentarne una semplice e veloce dovete procurarvi 40 foglie di basilico fresco, un limone non trattato, 100 ml di alcool a 95° (è possibile anche sostituirlo con grappa non aromatizzata), $\frac{3}{4}$ di litro di vino bianco secco ad alta gradazione alcolica e un vaso di vetro a chiusura ermetica. La ricetta **non prevede l'aggiunta di zucchero**, dunque non si può parlare propriamente di [?liquore \[1\]?](#).

Il **procedimento** è semplice: dopo aver lavato e asciugato accuratamente le foglie di basilico, disponetele nel vaso di vetro e ricopritele con l'alcool. Tenete così il tutto a **macerare per sei giorni**, senza mai aprire il barattolo e scuotendolo spesso.

Unite quindi il vino e la scorza del limone (solo la parte gialla) e lasciate di nuovo a macerare con il contenitore chiuso per due giorni. Filtrate poi il contenuto, utilizzando una garza o carta da filtro, e imbottigliate il digestivo che dovrà restare ancora a **riposo per circa un mese**, al riparo dalla luce, prima di essere gustato. L'intenso aroma del basilico potrà così essere conservato anche durante l'inverno, per un piacevole fine pasto da assaporare sempre **con la dovuta moderazione!**

Potrebbe interessarti anche

[Come recuperare le foglie di sedano \[2\]](#)

[Come aromatizzare il sale \[3\]](#)

[Come essiccare la salvia? \[4\]](#)

Links

[1] <https://it.wikipedia.org/wiki/Liquore>

[2] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-recuperare-le-foglie-di-sedano>

[3] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-aromatizzare-il-sale>

[4] <http://www.territori.coop.it/consigli/come-essicare-la-salvia>